Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0417U002194

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 06-06-2017

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Коваленко Олена Артурівна
2. Kovalenko Olena Arturivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.01

Назва наукової спеціальності: Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 23-05-2017

Спеціальність за освітою: 8.091702

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26. 058. 06

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53.35

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології картопляних чіпсів, збагачених поліненасиченими жирними кислотами

2. Improving the technology of potato chips enriched with polyunsaturated fatty acids

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена удосконаленню технології картопляних чіпсів, збагачених поліненасиченими жирними кислотами. Об'єктом дослідження є технологія картопляних чіпсів. Предметом дослідження є бульби картоплі (сорти Кіммерія, Скарбниця, Фантазія, Левада, Околиця, Случ) та рослинні олії (соняшникова, кукурудзяна, ріпакова, лляна, пальмовий олеїн), картопляні чіпси обсмажені у фритюрних жирах. В роботі застосовані органолептичні, фізико-хімічні, хімічні, експериментально-статистичні, загальноприйняті та спеціальні методи досліджень з використанням сучасних приладів та інформаційних технологій. Досліджено морфологічні та фізико-хімічні показники вітчизняних сортів картоплі; визначено вплив умов зберігання картоплі на вміст масової частки редукувальних цукрів і сухих речовин. Визначено рослинні жири, багаті на поліненасичені жирні кислоти w-6 та w-3, і розраховані купажі цих жирів за рекомендованим співвідношенням w-6:w-3; встановлено раціональні купажовані зразки жиру стійкі до окиснення в процесі обсмажування чіпсів. Досліджено вплив процесу бланшування на фізико-хімічні показники картопляних скибочок та визначено вплив процесу осмотичного зневоднення картопляних

скибочок на вміст масової частки жиру в чіпсах і встановлені оптимальні параметри цих процесів. Визначено показники якості та безпечність розроблених картопляних чіпсів за вмістом масової частки транс-ізомерів жирних кислот та акриламіду. Розроблені та оптимізовані режими виробництва картопляних чіпсів дозволяють отримати продукт з більш високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості й зменшити витрати жиру на їх виробництво порівняно з традиційною технологією.

2. The thesis is dedicated to improving the technology of potato chips enriched in polyunsaturated fatty acids. The object of research is the technology of potato chips. The subject of the study are potato tubers (varieties Cimmeria, Treasury, Fantasy, Levada, neighborhood, Sluch) and vegetable oils (sunflower, corn, rapeseed, linseed, palm olein), potato chips fried in Frying fats. The paper used the organoleptic, physical-chemical, chemical, experimental and statistical, conventional and special methods of research using modern equipment and information technology. Studied the morphological and physical-chemical indicators of domestic varieties; The influence of storage conditions on potato content mass fraction redukuvalnyh sugars and solids. Determined vegetable oils rich in polyunsaturated fatty acids, w-6 and w-3, and calculated fat blend of the recommended ratio of w-6: w-3; set rational kupazhovani samples resistant to fat oxidation during frying chips. The influence of blanching process on physical and chemical characteristics of potato slices and the influence of the process of osmotic dehydration of potato slices content Fat content in the chips and set optimal parameters of these processes. Defined quality and safety of potato chips designed by the content of the mass fraction of trans-isomer fatty acid and acrylamide. Designed and optimized modes of production of potato chips yield a product with higher organoleptic and physico-chemical parameters of quality and reduce costs for their production of fat compared with conventional technology.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки:

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності:

Підсумки дослідження:

Публікації:

Наукова (науково-технічна) продукція:

Соціально-економічна спрямованість:

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ковбаса Володимир Миколайович;
2. Kovbasa Volodymyr Mikolajovych

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Іоргачова Катерина Георгіївна;

2. Іоргачова Катерина Георгіївна;

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Самохвалова Ольга Володимирівна;

2. Самохвалова Ольга Володимирівна;

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.16

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Головуючий на засіданні Шаповаленко Олег Іванович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Головуючий на засіданні Шаповаленко Олег Іванович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.